



Daffara & Grasso



Barbera d'Asti D.O.C.G.

Uve: 100% Barbera.

Colore: rosso rubino intenso con note violacee.

Profumo: vinoso, fruttato con sentori di ciliegie, ribes, prugne.

Sapore: asciutto, di buona struttura, morbido, fresco con retrogusto persistente e mandorlato.

Alcool: 14% vol.

Imballo: cartone da 6 bottiglie.

Le uve barbera di questo vino provengono da vigneti di proprietà dalla collina di Rodotiglia esposte a Sud e da alcuni vigneti di fornitori storici locali dello stesso territorio.

Le uve vengono diraspate e fatte fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 24°C, con una macerazione di circa 12-14 gg; inoltre negli ultimi anni effettuiamo anche il coinoculo con batteri lattici selezionati, al fine di indurre la fermentazione malolattica subito al termine di quella alcolica.

Dopo due travasi il vino riposa in contenitori di acciaio sulle sue fecce fini per almeno sei mesi dove il vino acquista la sua complessità aromatica.

Cantine Daffara & Grasso

Via Agliano, 20/21 - 14052 - Calosso (AT) - Piemonte - Italy
Tel.: +39 0141 853179 - Fax: +39 0141 853302 - Email: info@daffaraegrasso.com
P.IVA: 00877060053